PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
OLLA DE COCCIÓN LENTA
ED-3429

ESTIMADO CLIENTE
¡Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 2
DESCRIPCIÓN 2
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 3
BOTÓN DE CONTROL Y AJUSTE DE TEMPERATURA 3
INSTRUCCIONES DE USO 3
COCCIÓN LENTA 3
ALIMENTOS ADECUADOS PARA COCCIÓN LENTA 4
RECOMENDACIONES 4
CONSEJOS PRÁCTICOS 5
DIAGRAMA DE CIRCUITOS 6

PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA

Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.

Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.

Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservemos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

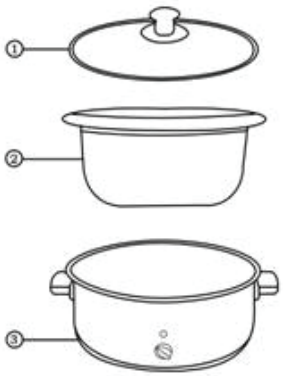
INTRODUCCIÓN

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo.

⚠INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas y las perillas.
- Para proteger la unidad contra riesgo de electrocución no sumerja la base en agua u otros líquidos.
- Se requiere estricta supervisión si se encuentran niños cerca de la unidad.
- Desconecte la unidad cuando no esté en uso, antes de colocar los accesorios y antes de comenzar la limpieza.
- No utilice la unidad si el cable está dañado de alguna forma y observa alguna falla en general en la unidad.
- El uso de accesorios o herramientas no recomendadas por el fabricante puede generar incendio, choque eléctrico o desajustes mecánicos.
- Tenga mucha precaución cuando mueva la unidad de un lugar a otro, en especial cuando contenga agua caliente u otros líquidos.
- Apague siempre la unidad antes de desconectarla del tomacorriente.
- No encienda la olla si está vacía.
- Permita que las piezas se enfríen por completo antes de lavarlas.
- No cocine directamente sobre la base de la unidad. Utilice la olla cerámica.
- No deje la unidad conectada al tomacorriente cuando no la esté utilizando.
- Tenga en cuenta que las piezas son delicadas. Úselas con precaución.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico autorizado.

DESCRIPCIÓN



1. TAPA DE VIDRIO
2. OLLA DE CERÁMICA
3. BASE

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

BOTÓN DE CONTROL Y AJUSTE DE TEMPERATURA

El botón de control de esta ofrece una temperatura automática baja y alta para cocinar. Este ajuste le permite adaptar el tiempo de cocción a su conveniencia.

El ajuste automático es muy conveniente para dejar la olla cocinando la olla todo el día, se no se va a estar en casa, sobre todo cuando la comida tarda entre 8 y 10 horas y usted desea que esté lista para servir al regresar. Cuando ajuste la unidad en AUTO, la olla de cocción lenta comenzará a cocinar hasta que la comida alcance una temperatura determinada, y luego bajara para mantenerse en una temperatura estable. Si usted desea extender el periodo de cocción puede ajustar la olla en la posición BAJA; si desea un periodo más corto, ajuste en la opción alta.

ANTES DE UTILIZAR LA OLLA POR VEZ PRIMERA

- Retire todas las etiquetas del producto.
- Lave todas las piezas en agua caliente con una esponja o prenda suave, y seque por completo.

IMPORTANTE

No introduzca la base de la olla en agua.

Nota

La primera vez que use la unidad es probable que produzca un ligero olor a quemado debido a los residuos de los materiales de fabricación. Esto es normal y desaparecerá después de algunos usos.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque la base en una superficie seca y resistente al calor, lejos de los bordes del área de trabajo. No la utilice sobre el suelo.
2. Coloque los ingredientes en la olla de cerámica y luego colóquela dentro de la base. Cubra con la tapa de vidrio. Si necesita pre-cocinar o colocar los alimentos de color café para la cocción lenta, esto debe hacerse en una sartén. No intente pre-cocinar los alimentos en esta olla.
3. Con el botón de control ajuste la unidad en la posición apagado, y luego conecte la unidad al tomacorriente.
4. Encienda la unidad, inicie el proceso y cuando termine desconecte el cable de poder y lave las partes.

PRECAUCIÓN

No toque la base de la unidad después de terminar el proceso de cocción ya que aún está caliente.

COCCIÓN LENTA

- La cocción lenta ha sido siempre la mejor forma de preparar una comida nutritiva caliente con el mínimo de preparación y máximo tiempo libre lejos de la cocina.
- Se ha traído para usted este estilo de cocinar con el fin de ayudarle con la velocidad de los tiempos modernos.

- La cocción lenta tradicionalmente se ha centrado en sopas y guisos pero con este diseño en cerámica usted también puede crear modernos platos familiares y platos para cenar. La olla tiene muy buena apariencia por lo cual también puede ser utilizada para servir en la mesa. (Coloque la olla en una base a prueba de calor).
- Este método de cocinar es ideal para preparar cortes de carne gruesos, dándoles un adecuado tiempo de cocción que asegure una excelente consistencia y sabor.

Nota

La olla trabaja al generar calor y mantener una temperatura estable. Para lograr los mejores resultados, no retire la tapa durante la cocción, ya que de esta forma se pierde calor y se hace aún más lento el proceso. La tapa de vidrio permite monitorear el progreso sin necesidad de interrumpir el tiempo de cocción.

ALIMENTOS ADECUADOS PARA COCCIÓN LENTA

La mayoría de los alimentos son adecuados para el método de cocción lenta. Sin embargo, hay algunas recomendaciones para tener en cuenta.

- Los alimentos congelados deben primero descongelarse por completo.
- Corte los tubérculos en pedazos pequeños, ya que tardan más tiempo para cocinar. También deben ser sofritos por 2 o 3 minutos antes de la cocción lenta. Asegúrese de que los tubérculos so coloquen en la base de la olla y que todos los ingredientes se coloquen en líquido en la olla.
- Retire todo exceso de grasa de la carne antes de cocinarla, ya que el proceso de cocción lenta no permite que la grasa se evapore.
- Si se adapta alguna receta de la cocina tradicional, tal vez necesite reducir un poco la cantidad de líquido que utilice. El líquido no se evaporará de la olla de cocción lenta en el mismo grado que en una olla convencional.
- No deje alimentos sin cocinar a temperatura ambiente en la olla de cocción lenta.
- No utilice la olla de cocción lenta para volver a cocinar alimentos.
- Los fríjoles sin cocinar deben ser puestos en remojo y hervidos por al menos 10 minutos para retirar las toxinas, antes de colocarlos en la olla de cocción lenta.
- Coloque un termómetro de carnes en los bordes de las carnes, jamones y pollos, con el fin de asegurar que están completamente cocinados.

RECOMENDACIONES

- La auténtica cerámica es calentada a altas temperaturas. Por lo tanto, la olla puede tener algunas pequeñas superficies desiguales, y la tapa de vidrio puede no encajar completamente debido a esta imperfección. La cocción lenta no produce vapor, así que habrá muy poca pérdida de calor. Debido al uso normal del producto y su vida útil, es probable que la superficie con el tiempo parezca agrietada. Todas estas observaciones hacen parte del tipo de producto, sin que eso afecte en absoluto la calidad de funcionamiento.
- No coloque olla o la tapa de vidrio en el horno, congelador, horno microondas o estufa eléctrica o de gas.
- No precaliente la olla antes de agregar los alimentos.
- No someta la olla a cambios repentinos de temperatura. Agregar agua fría a una olla muy caliente puede causar que se agriete.

- No permita que la olla esté mucho tiempo en el agua por largo rato. (Usted puede dejar la olla en agua para que se remoje). Hay una parte en la base de la olla la cual no está recubierta, debido a propósitos de fabricación. Esta área es porosa, y por lo tanto absorberá el agua, lo cual debe evitarse.
- No encienda la unidad cuando la olla esté vacía o fuera de la base.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. La olla debe estar al menos llena hasta la mitad para mejores resultados.
2. La cocción lenta retiene humedad. Si usted desea reducir este factor, retire la tapa después de cocinar y coloque el control de temperatura en alto (si se ha colocado antes en medio o bajo) y reduzca al hervir a fuego lento por 30 a 45 minutos.
3. La tapa no es de tipo hermético. No retire la tapa de manera innecesaria ya que el calor creado dentro de la olla se escapará. Cada vez que levante la tapa, se están agregando 10 minutos al tiempo total de cocción.
4. Si está cocinando sopas, deje un espacio de 5 cm libre desde el borde de la olla, para permitir que hierva.
5. Muchas recetas demandan todo un día para la cocción. Si usted no tiene tiempo de preparar los alimentos en la mañana, hágalo la noche anterior y guarde los alimentos en un contenedor cerrado en el refrigerador. Luego traslade los alimentos a la olla y agregue agua hirviendo o salsa. Ajuste la temperatura en bajo, medio o alto.
6. La mayoría de las recetas de carne y vegetales requieren de 8 a 10 horas en bajo, 6 a 6 horas en alto y 5 – 7 horas en medio.
7. No utilice carne o pollo congelado, sin haberlo descongelado primero.
8. Algunos ingredientes no son recomendados para la cocción lenta. La pasta, comida de mar, y alimentos muy suaves o cremas deben agregarse en la parte final de la cocción. Muchos factores pueden afectar qué tan rápido se cocina una receta, como por ejemplo, la cantidad de agua, la grasa, la temperatura inicial y el tamaño de las porciones.
9. Los alimentos cortados en pedazos pequeños se cocinarán más rápido. Tal vez se requiere un ensayo de “prueba y error” para optimizar el potencial de su olla.
10. Los vegetales usualmente tardan más tiempo que la carne, por lo tanto, es mejor colocar los vegetales en la parte inferior de la olla.
11. Después de que los alimentos estén cocinados deje la tapa puesta. Habrá suficiente calor para mantener calientes los alimentos por 30 minutos. Si necesita aún más tiempo para mantenerlos calientes, coloque el control de temperatura en bajo.
12. Todos los alimentos deben ser bañados con algún líquido o salsa. Prepare este líquido en una sartén aparte y luego agréguela a los alimentos.
13. Dore las carnes y cebollas en una sartén aparte para sellar los jugos y también para reducir el nivel de grasa al separarla antes de colocarla en la olla. Esto no es necesario si el tiempo es limitado, pero mejor bastante el sabor.
14. Al cocinar porciones de carne, jamón, pollo, etc., el tamaño y la forma del pedazo es importante. Intente que la porción cubra 2/3 de la olla en la parte inferior y luego llene por completo con agua. Si es necesario, corte la porción en dos pedazos. El tamaño y peso debe mantenerse por debajo del límite que permite la olla. (1Kg, para olla de tamaño mediano; 1.5Kg, para olla de tamaño grande).

IMPORTANTE

- *No cocine en la olla si observa que la parte superior de olla está rota, ya que los químicos limpiadores y otras partículas pueden entrar por estos orificios y crear un riesgo de choque eléctrico.*
- *Limpie la parte superior de la olla con precaución, si está utilizando una esponja húmeda para limpiar áreas calientes de la olla. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos al entrar en contacto con partes calientes.*

DIAGRAMA DE CIRCUITOS

Voltaje AC110V/60Hz
Potencia 320 Vatios
Capacidad 6.5L